

Pot de Crème Spéculoos Alsa





LES PLUS PRODUIT

- Signature onctueuse
- Dessert conforme à la recommandation Nutrition du GEMRCN* : fréquence d'apparition dans les menus non limitée
- Sans colorant artificiel
- Sans exhausteur de goût
- Sans conservateur
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Préparation pour Pot de Crème Spéculoos.

Mode d'emploi : porter à ébullition le lait et la crème liquide. Ajouter la préparation pour Pot de Crème Spéculoos Alsa et mélanger jusqu'à complète dissolution. Verser dans des ramequins ou des moules individuels. Réserver au frais et servir après complet refroidissement.
Suggestion : pour un mélange plus léger, remplacer la crème liquide par du lait en respectant les mêmes proportions.

Dosage : 720g (2 sachets) / 2L de lait 1/2 écrémé + 2L de crème **Rendement :** 48 portions

Liste d'ingrédients : dextrose, spéculoos : 29% (farine de BLE, sucre, graisse végétale (palme, colza, tournesol), farine de SOJA, caramel, poudre à lever (carbonates de sodium), sel, cannelle), sucre, gélifiant (carraghénanes).

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :
- présents dans la recette : **BLE, SOJA.**
- peut contenir : lait-lactose, œuf.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour une portion de 100 g de produit préparé selon le mode d'emploi	**
Energie	1700 kJ/ 410 kcal	850 kJ/ 200 kcal	10
Lipides	5 g	14 g	20
- dont acides gras saturés	2,5 g	8 g	40
Glucides	87 g	16 g	6
-dont sucres	77 g	15 g	17
Fibres alimentaires	0,6 g	<0,5 g	NA
Protéines	1,5 g	2,5 g	5
Sel	0,30 g	0,13 g	2

** % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000Kcal)

Le pot de Crème saveur Spéculoos Alsa permet de préparer 48 portions d'environ 100g, en conformité avec la taille de portion recommandée par le GEMRCN*, pour les desserts lactés.
Il contient moins de 20g de glucides simples totaux et moins de 15% de lipides à la portion. Le GEMRCN recommande de privilégier ce type de dessert avec une fréquence d'apparition dans les menus qui n'est pas limitée.

*GEMRCN : Groupement d'Etudes de Marché lié à la Restauration Collective et à la Nutrition.

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : oui
Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : oui





Pot de Crème Spéculoos
Alsa

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) n°1441/2007 du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires :

	M - cfu/g
Salmonella	absence dans 25 g
Staphylococcus aureus	100
Escherichia coli	10

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours

Mode de conservation du produit :
Avant ouverture : conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.
Après ouverture : bien refermer l'étui. Conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture, une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide à température positive et de le consommer dans un délai de 48h.

Qualité : Norme ISO 9001: 2000
HACCP en place
Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur
Produit non ionisé
Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION NORME GENCOD EAN 13	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION						AVEC POIDS PALETTE POIDS NET /KG	AVEC POIDS PALETTE POIDS BRUT / KG	DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	8722700200093	CT6 POT DE CREME SPECULOOS 720G						0,720	0,799	60,00	170,00	220,00	2,244
CARTON	8722700542957	6					UC/Cart	4,320	5,050	388,00	183,00	241,00	17,112
COUCHE	8722700200109	12		CARTON	72		UC/Che	51,840	60,600	1200,00	800,00	241,00	231,360
PALETTE	8722700200215	4	COUCHE	48	CARTON	288	UC/Pal	207,360	267,400	1200,00	800,00	1114,00	1,069

Code douanier : 19019099



NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com

Mise à jour en Novembre 2014, n°15429501, rédigée par le service Qualité